



COCKTAIL DE CREVETTES AU DRESSING À LA MANGUE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400 g** Crevettes, prêtes à manger
- 60 g** Poivron rouge, coupés en petits dés
- 60 g** Céleri-rave, coupé en petits dés
- 100 g** Roquette

POUR LE DRESSING

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g** Mangue, grossièrement coupé
- 40 ml** Vinaigre balsamique, blanc
- 50 ml** Huile d'olive
- 20 ml** Jus d'un citron
- Sel et poivre
- 100 ml** Eau
- Fines herbes, pour garnir

PRÉPARATION

1. Mélanger les crevettes, les poivrons, le céleri et la roquette.
2. Pour le dressing, mixer tous les ingrédients.
3. Mariner la salade avec le dressing et garnir avec des fines herbes fraîches.